

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 09.09.2019	Lauchcrèmesuppe Rindsragout Burgunder Art Spätzli in Butter gebraten Broccoli mit Mandeln Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Lauchcrèmesuppe Gefüllte Aubergine mit feiner Gemüse-Pilzfüllung Spätzli in Butter gebraten Broccoli mit Mandeln Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 10.09.2019	Klare Gemüsesuppe Kalbspojarski-Steak in milder Zigeunersauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Kohlrabi in Crèmesauce	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Klare Gemüsesuppe Gebackener Gemüsekrapfen auf Paprikasauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Kohlrabi in Crèmesauce	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 11.09.2019	Tomatensuppe mit Basilikum Trutengeschnetzeltes in Orangen-Pfeffersauce Trockenreis, Fruchtgarnitur Knackerbsen in Butter Waldbeerenjoghurt-Crème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Tomatensuppe mit Basilikum Gemüseragout in Kräuterrahmsauce Trockenreis, Fruchtgarnitur Knackerbsen in Butter Waldbeerenjoghurt-Crème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
Donnerstag 12.09.2019 Mittagstisch	Blumenkohlcrèmesuppe Grillbratwurst Zwiebelsauce Pommes frites Tomate Provençale Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Gemüsespiesschen mit Kräuterbutter Pommes frites Tomate Provençale Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 13.09.2019	Haferflockensuppe Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce und viel Gemüse und Reibkäse Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Haferflockensuppe Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und viel Gemüse und Reibkäse Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
Samstag 14.09.2019	Französische Zwiebelsuppe Gefüllte Schweinsbrust in kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock Herbstliches Marktgemüse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Französische Zwiebelsuppe Schupfnudelpfanne mit frischen Eierschwämmchen Gartenkräutern und Trauben Herbstliches Marktgemüse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
Sonntag 15.09.2019	Kräutercrèmesuppe Zartes Maispoulardenbrüstchen nach Winzerart Herzoginkartoffeln Bohnenbündeli und Rüebl Cassata mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kräutercrèmesuppe Zucchettipiccata auf Tomatensauce Herzoginkartoffeln Bohnenbündeli und Rüebl Cassata mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13

Geniessen im September

Älplermagronen

mit Speck und Zwiebeln in Käserahmsauce
serviert mit frischem Apfelmus

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 19.50

Pilzschnitte Försterart

feine Waldpilzsauce mit frischen Kräutern
auf im Ei gebackenen Toastbrot

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 18.50

Hirschentrecôte mit Portwein-Pfeffersauce

Kartoffelkroketten
Rotkraut und Pfirsich mit Preiselbeeren

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 24.50

Kalbsleberstreifen in Butter gebraten

auf einem Bouquet von mediterranen Blattsalaten
angemacht mit rassiger Kräutervinaigrette

Ruchbrot Fr. 19.50

Dessert-Hit

Hausgemachte Baumnußbrownie
mit Vanilleglace

Fr. 6.50



Passend zu allen Gerichten

Orme Nero di Troia IGP 2015

Cantine Massimo Leone

10cl Fr. 4.60 / 20cl Fr. 9.20 / 50cl Fr. 23.00

Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit
betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen.